(ഡി) ഒ.ബി.സി. പ്രീമെട്രിക് സ്കോളർഷിപ്പ് പദ്ധതി സംസ്ഥാനത്ത് ആദ്യമായി നടപ്പിലാക്കിയത് 2011-12 ലാണ്. ആദ്യവർഷം ബ്ലോക്ക്/മുനിസിപ്പൽ/ കോർപ്പറേഷൻ പട്ടികജാതി വികസന ഓഫീസർമാർ വഴിയാണ് പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിയത്. 2012-13 മുതൽ ഐ.ടി. @ സ്കൂളിന്റെ സഹായത്തോടെ ഓൺലൈനായി അപേക്ഷ ക്ഷണിച്ച് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്ന വിദ്യാർത്ഥികൾക്കുള്ള പണം സ്കൂൾ പ്രധാനാദ്ധ്യാപകരുടെ അക്കൗണ്ടിലേയ്ക്ക് നേരിട്ട് നൽകുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഒ.ബി.സി. പോസ്റ്റ് മെട്രിക് സ്കോളർഷിപ്പ് പദ്ധതി ഓൺലൈനായി ഇ-ഗ്രാന്റ്സ് സോഫ്റ്റ്വെയർ മുഖേനയാണ് നടപ്പിലാക്കുന്നത്.

ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ വില്ക്കുന്നവർക്ക് ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ

15 (*375) ശ്രീ. ബാബു എം. പാലിശ്ശേരി :
ശ്രീ. ടി.വി.രാജേഷ് :
ശ്രീ. വി.ശിവൻകുട്ടി :
ശ്രീ. എ. എം. ആരിഫ് : താഴെ കാണുന്ന ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പുമന്ത്രി സദയം മറുപടി നൽകുമോ:

(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ വില്ക്കുന്നവരെല്ലാം ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ എടുത്തിട്ടുണ്ടോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കുമോ ;

(ബി) സ്ഥാപനങ്ങളിൽ പരിശോധന നടത്താതെയാണ് ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകുന്നതെന്നതിനാൽ ഇവ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചുകൊണ്ടാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നതെന്ന് ഉറപ്പാക്കാൻ എന്ത് മാർഗ്ഗമാണുള്ളത്;

(സി) റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങിയ പാചകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം വില്ക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളും പായ്ക്ക് ചെയ്യും അല്ലാതെയും ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ വില്ക്കുന്ന കടകളും ആഹാരയോഗ്യമല്ലാത്തതും മായംകലർന്നതുമായ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ നൽകുന്നത് കൂടുതൽ വ്യാപകമാകുന്നത് തടയാൻ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന് സാധിച്ചിട്ടുണ്ടോ; ഇല്ലെങ്കിൽ കാരണം വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ടോ; എന്തൊക്കെ പരിഹാര നിർദ്ദേശങ്ങളാണ് പരിഗണിച്ചുവരുന്നതെന്ന് അറിയിക്കുമോ?

ആരോഗ്യവും കുടുംബക്ഷേമവും ദേവസ്വവും വകുപ്പുമന്ത്രി (ശ്രീ. വി. എസ്. ശിവകുമാർ) :

(എ) സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ വില്ക്കുന്നവരെല്ലാം തന്നെ 2006-ലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസോ/രജിസ്ട്രേഷനോ കരസ്ഥമാക്കിയിട്ടില്ല. എന്നാൽ ആയത് എടുപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനം ഊർജ്ജിതപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്ത് നാളിതുവരെ

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

35000 ലൈസൻസും 170000 രജിസ്ട്രേഷനും നൽകിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരമുള്ള ലൈസൻസ്/രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ ലളിതവത്കരിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി അക്ഷയകേന്ദ്രങ്ങളുടെ സേവനം കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തി ഓൺലൈൻ ലൈസൻസ്/ രജിസ്ട്രേഷൻ സംവിധാനം നടപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

(ബി) ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഉത്പാദനം, വിതരണം, വിപണനം എന്നീ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മുഴുവൻ സ്ഥാപനങ്ങളെയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പ് നടത്തി വരുന്നുണ്ട്. നിലവിൽ മറ്റേതെങ്കിലും ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ ഉള്ളവർക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസോ രജിസ്ട്രേഷനോ കരസ്ഥമാക്കുന്നതിന് പരിശോധന നിർബന്ധമാക്കിയിട്ടില്ല. എന്നാൽ പുതിയ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ലൈസൻസ് നൽകുന്നതിനുമുമ്പ് പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ സംസ്ഥാന വ്യാപകമായി നടത്തുന്ന പരിശോധനയിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഗുണനിലവാര നിയമപ്രകാരമുള്ള നിബന്ധനകൾ ഭക്ഷ്യമേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നുണ്ട്.

(സി) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ സംസ്ഥാന വ്യപകമായി നടത്തുന്ന പരിശോധന കൂടാതെ സ്പെഷ്യൽ സ്ക്വാഡുകൾ രൂപീകരിച്ച് റെസ്റ്റോറന്റുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങിയ പാചകം ചെയ്ത ഭക്ഷണം വിൽക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളും പായ്ക്ക് ചെയ്തും അല്ലാതെയും ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ വില്പന നടകളും പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കുന്നുണ്ട്. ഇതിനാൽത്തന്നെ ആഹാരയോഗ്യമല്ലാത്തതും മായം കലർന്നതുമായ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ നൽകുന്നത് ക്രിയാത്മകമായി തടയുവാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ നിലവിലുണ്ടായിരുന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസുകളുടെ അപര്യാപ്തത കണക്കിലെടുത്ത് നിയോജകമണ്ഡലാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഒരു ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസ് എന്ന രീതിയിൽ പുതിയതായി 80 ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഓഫീസുകൾ ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്നശേഷം തുടങ്ങിയിട്ടുള്ളതും ആയതുൾപ്പെടെ നിലവിലുള്ള എല്ലാ ഒഴിവുകളും പി.എസ്.സി. മുഖാന്തിരം നികത്തുന്നതിനുള്ള നടപടിയും സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ശേഖരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള മൂന്ന് അനലറ്റിക്കൽ ലാബുകളും എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷൻ നിലവാരത്തിലേയ്ക്കുയർത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ നടന്നുവരുന്നു. കൂടാതെ സംസ്ഥാനത്ത് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിക്കുന്നതിനായി പുതിയതായി മൂന്ന് മൊബൈൽ അനലറ്റിക്കൽ ലബോറട്ടറികൾ തുടങ്ങുന്നതിനുള്ള ടെണ്ടർ നടപടികൾ അവസാനഘട്ടത്തിലാണ്. ആഹാരയോഗ്യമല്ലാത്തതും മായംകലർന്നതുമായ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച പരാതികൾ അറിയിക്കുന്നതിനായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ കമ്മീഷണറേറ്റിൽ ഒരു ടോൾ ഫ്രീ നമ്പർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. (1800 425 1125).

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly